# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Zoetzure kip met ananas uit de slowcooker**

Nodig:

± 800 Kipdijfilet, in grove blokjes

2 teentjes knoflook fijn gehakt

2 uien, gesnipperd

3 rijpe tomaten, in blokjes gesneden

1 rode paprika, in grove blokjes

1 klein blikje ananasstukjes, uitgelekt

*Sausje*

Sap van ananas

4 eetlepels witte wijnazijn

3 eetlepels ketchup

1 eetlepel sojasaus

3 eetlepels chilisaus

2 eetlepels gembersaus

2 eetlepels bruine basterdsuiker

zwarte peper

snufje cayennepeper

Chilivlokken, naar smaak

Zout, naar smaak

2 eetlepels bloem

Bereiding:

Doe de kippendijfilet, uien, knoflook, tomaat, paprika en ananasstukjes onderin de pan van de slowcooker en meng goed door. Meng alle ingrediënten voor het sausje goed door elkaar en giet over het kipmengsel in de slowcooker en meng ook weer goed door. Zet de slowcooker 4 uurtjes op low. Lekker met witte rijst.